

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 40 - SCOLAIRE du lundi 3 au vendredi 7 octobre 2022

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
	Concombre vinaigrette	Salade de riz bio	Salade verte bio	Œuf en mayonnaise	Salade de tomate bio
	10	3 10	10	3 10	10
	Filet de porc au miel	Steak haché bio	Boulettes de bœuf au cumin	Pâtes à la tomate, fromage et basilic	Filet de poisson frais
	1 2	1	1 2	1 2 3	1 2 3 4
	Chou fleur et pomme de terre en gratin	Courgette Niçoise bio	Haricots blancs à la tomate		Lentilles
	1 2	1	1		1
	Yaourt bio vanille	Gouda bio	Petit Suisse	Chavroux	Brie (Coupe)
	1	1	1	1	1
	Glace	Pomme bio	Banane bio	Fruits au sirop	Flan vanille
	1 2 3				1 2 3

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

- Équilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 / Menus validés par notre diététicienne
- Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB / Dépistage systématique salmonelle et listéria
- Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE


# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## Semaine du goût Pays du monde

**SEMAINE 41 - SCOLAIRE**  
du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2022

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

	LUNDI 10 Maroc	MARDI 11 Grèce	MERCREDI 12 Portugal	JEUDI 13 Vietnam	VENDREDI 14 Espagne
	Salade à la marocaine	Concombre à la grecque	Accras de morue	Nems au poulet	Gaspacho (soupe froide)
	8 10	1 10	1 2 3 4	2 3 7 12	8
	Tajine végétarien	Moussaka	Cozido (Pot au feu portugais)	Porc laqué	Paëlla
	1 2 8	1 2 3	1 2	1 2	1 4 5 6
	100%  VÉGÉTARIEN	-	-	Nouilles	-
	Tomme de brebis	Yaourt grec	Queijo da Serra	Petit suisse	Montcadi
	1	1	1	1	1
	Mulhabia	Gâteau de semoule et miel	Pastel de nata	Milk Shake coco	Crème catalane
	1 2 3 11	11	1 2 3	1 11	1 2 3

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

- Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 / Menus validés par notre diététicienne
- Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB / Dépistage systématique salmonelle et listéria
- Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 42 – SCOLAIRE du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
	Macédoine de légumes bio	Tarte au fromage	Betteraves rouges	Salade coleslaw	Salade
	10	1 2 3	10	10	10
	Boule de bœuf à la tomate bio	Lentilles ,fèves et carottes	Escalope de dinde	Saucisse grillée	Quenelle de brochet
	1	1 2	1 2	1 2	1 2 3 4
	Pommes rissolées bio		Petits pois à la Française	Polenta	Purée de topinambour
	1		1	1	1
	Emmental bio	Saint-Albray	Yaourt nature bio	Camembert bio	Faisselle
	1	1	1	1	1
	Compote de poire bio	Chou vanille	Kiwi	Compote de pomme bio	Ananas au sirop bio
		1 2 3			

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio


- Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 / Menus validés par notre diététicienne
- Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB / Dépistage systématique salmonelle et listéria
- Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 43 – CENTRES AERES du lundi 24 au vendredi 28 octobre 2022

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Rosette	Salade verte	Tomate mimosa	Terrine de poisson	Salade composée
	14	10	10	1 2 3 4	2 3 10
	Poulet rôti	Croziflette aux carottes	Moussaka	Rôti de bœuf	Lasagnes de saumon
	1	1 2 3	1 2 3	1	1 2 3 4
	Purée		-	Haricots vert	-
	1			1	
	Yaourt fraise bio	Yaourt	Fromage blanc bio	Fromage	Chèvre tine
	1	1	1	1	1
	Poire bio ou Savoie	Clémentine bio	Biscuit	Crème caramel	Compote pomme banane bio
			1 2 3	1 3	

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

- Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 / Menus validés par notre diététicienne
- Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB / Dépistage systématique salmonelle et listéria
- Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

